

Kokos-Kichererbsen-Curry mit Spitzkohl-Topping

Für zwei Personen

Für das Kokos-Kichererbsen-Curry:

350 g Kichererbsen	5 g Ingwer	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	400 ml Kokosmilch	1 EL Kokosöl
15 g Koriander	1 TL gemahl. Kurkuma	1 TL gemahl. Currypulver
1 TL Kreuzkümmelsamen	2 TL Garam Masala	1 TL Chiliflocken
Salz		

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl, ca. 500 g	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
------------------------------------	---------------------	---------------

Für das Kokos-Kichererbsen-Curry:

Den Backofen auf 200Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Schalotten abziehen und hacken. Ingwer schälen und fein würfeln. Kokosöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Schalotten und Ingwer mit Chiliflocken braten. Anschließend Kreuzkümmel, Kurkuma und Currypulver hinzufügen und 1 Minute bei mittlerer Hitze braten. Dabei drauf achten, dass die Gewürze nicht anbrennen.

Kokosmilch und abgetropfte Kichererbsen hinzufügen und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz würzen. Währenddessen Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Topf vom Herd nehmen und mit Garam Masala würzen. Mit Koriander bestreuen.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl vierteln und den Strunk entfernen. Blätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Kohl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, mischen und gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Anschließend für ca. 15-20 Minuten im Ofen rösten, bis er goldbraun und an den Rändern knusprig ist. Dabei darauf achten, dass er nicht verbrennt. Zum Schluss als Topping auf die Suppe geben.

Kay Thordsen am 19. Juli 2023